Maître Restaurateur

« mode d'emploi »



Le titre Maître Restaurateur a été créé par le Ministère des PME du Commerce et de l'Artisanat par Décret du 14 septembre 2007. Il récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle en valorisant leur compétence et leur engagement en faveur de la qualité.

Qui est concerné par l'attribution du titre ?

Il est attribué à une personne physique - et non à une entreprise. Il est décerné par le Préfet du Département pour une durée de 4 années et il est matérialisé par une plaque de « Maître Restaurateur ».

Ce titre peut être attribué à tout dirigeant d'une entreprise de restauration traditionnelle, mais ses salariés, même les plus qualifiés ne peuvent se prévaloir du titre qui reste attaché au chef d'entreprise.

Toutefois, le dirigeant d'entreprise doit présenter des qualifications et/ou une expérience professionnelle et respecter certains critères fixés au cahier des charges.

Quelles sont les qualifications requises ?

Le dirigeant doit remplir l'une des conditions suivantes :
• Etre titulaire du Brevet Professionnel, du Baccalauréat professionnel ou d'une certification de niveau IV ou supérieur
• Etre titulaire d'un CAP, BEP ou d'une certification de même niveau et d'une expérience professionnelle de 5 ans en qualité de dirigeant d'un fonds de commerce de restauration
S'il ne possède aucun des diplômes ci-dessus, il doit justifier :
• Soit d'une expérience professionnelle d'au moins 10 ans en qualité de dirigeant
• Soit d'une expérience d'au moins 5 ans et employer un cuisinier diplômé et classé à un niveau V ou supérieur. Si ce cuisinier qualifié quitte l'établissement, le maître-restaurateur doit le remplacer dans les 30 jours et en aviser le préfet, au risque de perdre son titre.



Quels critères ?

Le candidat au Titre Maître Restaurateur s'engage à respecter les règles définies dans un cahier des charges qui fait l'objet de l'arrêté paru le 14 septembre 2007 et regroupées en 5 grandes familles :
• L'origine et la transformation des produits utilisés
• La relation clients
• Les aménagements intérieurs
• Les équipements extérieurs
• Les règles d'hygiène et de sécurité.

Il devra notamment proposer une cuisine réalisée sur place avec une majorité de produits frais, s'entourer d'un personnel qualifié en cuisine et en salle, garantir une prestation de service de qualité et respecter la règlementation en matière d'hygiène et sécurité.

Maître restaurateur « mode d'emploi »

Quels sont les avantages pour le restaurateur ?

Le maître restaurateur a le droit d'apposer sa plaque officielle à l'entrée de son restaurant et d'utiliser ce titre sur l'ensemble de ses supports de communication.
De plus, afin de récompenser cette démarche en faveur de la qualité et la modernisation du secteur, ce titre ouvre droit à un crédit d'impôt* (égal à 50% des dépenses qui ont permis de satisfaire au cahier des charges du titre). *un nouveau décret doit être voté en 2013 pour confirmer la validité de ce crédit d'impôts à compter de 2013



Quelles sont les démarches à l'obtention du titre ?

Si les critères d'expérience professionnelle sont remplis
• 1) répondre aux critères du cahier des charges
• 2) Faire réaliser un audit externe, aux frais du restaurateur, par un des organismes certificateurs
• 3) Constituer un dossier de demande de tire comprenant le rapport de l'audit
• 4) Déposer le dossier à la Préfecture des Alpes-Maritimes

« La CCI Nice Côte d'Azur vous accompagne dans ces démarches »



Deux mois avant la fin de la période de 4 ans, le titre de maître-restaurateur peut faire l'objet d'une demande de renouvellement dans les mêmes conditions auprès du Préfet.
Le non-respect de l'un des critères du cahier des charges fait obstacle à la délivrance du titre de maître-restaurateur par le Préfet.
Par ailleurs, en cas de rejet de la demande d'octroi du titre, la décision du préfet mentionne la possibilité de former un recours. Ce dernier doit être formulé dans un délai de deux mois à compter de la notification de rejet.



Adresses utiles :

CCI NICE COTE D'AZUR
Service Commerce
Mireille BEAU
Tél. : 04 89 06 72 14
mireille.beau@cote-azur.cci.fr



PREFECTURE DES ALPES-MARITIMES
Brigitte COTTO
Tél : 04 93 72 25 21
Brigitte.cotto@alpes-maritimes.gouv.fr
Centre Administratif
147 Route de Grenoble – 06286 NICE cedex



ASSOCIATION FRANCAISE DES MAITRES RESTAURATEURS
Théo MANSI, Responsable PACA
Tél : 04 93 81 26 19
Theo.mansi@orange.fr



UMIH COTE D'AZUR
(Union des métiers de l'Industrie de l'Hôtellerie)
Hubert BOIVIN, Président
8 rue Eugène Emmanuel - 0600 NICE
Tél : 04 93 87 99 43

Les Organismes Certificateurs :

AFNOR-AFAQ
11 rue Francis de Pressensé
93210 Saint-Denis
www.afnor.org
Tél : 01 41 62 80 00



AUCERT
10 rue des Frères Lumière
63100 Clermont-Ferrand
Tél : 04 73 17 33 80
www.aucert.com



BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
60 avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Défense
Tél : 01 41 97 00 74
www.qualite-france.com



CERTIPAQ
Espace européen de l'entreprise,
2 rue de Rome
67300 Schiltigheim
Tél : 03 88 19 16 79
www.certipaq.com

